



PAR OLIVIER BARONI

CHOU-FLEUR RÔTI, SAUCE BETTERAVE ET GRUÉ DE CACAO

Ingredients

(pour 4 personnes)

4 petits choux-fleurs

600 g de betterave crue

1 pomme de terre (farineuse)

1 échalote

50 g de grué de cacao

1 l de bouillon de légumes

5 c. à s. d'huile d'olive

100 g de beurre

Sel, poivre

Preparation:

Pour la mise en place

1. Laver et éplucher la betterave et la pomme de terre. Les couper en petits cubes.

2. Laver et ciseler l'échalote.

3. Laver et parer le chou-fleur.

Pour la préparation

1. Faire suer l'échalote dans 2 c. à s. d'huile d'olive, ajouter la betterave et cuire 3 minutes.

2. Ajouter la pomme de terre et mouiller avec le bouillon de légumes.

3. Couvrir et laisser mijoter 30 minutes.

4. Mixer au blender et filtrer au chinois étamine.

5. Remettre en casserole, rectifier l'assaisonnement et garder au chaud.

6. Cuire le chou-fleur à la vapeur 15 minutes, en le gardant légèrement croquant.

7. Faire chauffer 3 c. à s. d'huile d'olive avec le beurre pour obtenir un beurre noisette, puis rôtir les choux-fleurs pour les colorer. Les arroser régulièrement avec le liquide.

8. Déposer sur du papier sulfurisé, saler et poivrer.

9. Dresser et servir avec la sauce et le grué de cacao.